

# Bergschön

mainz zum **kirschgarten**

[www.bergschön-mainz.de](http://www.bergschön-mainz.de)



## Herzlich Willkommen im Restaurant Bergschön im Herzen der Mainzer Altstadt.

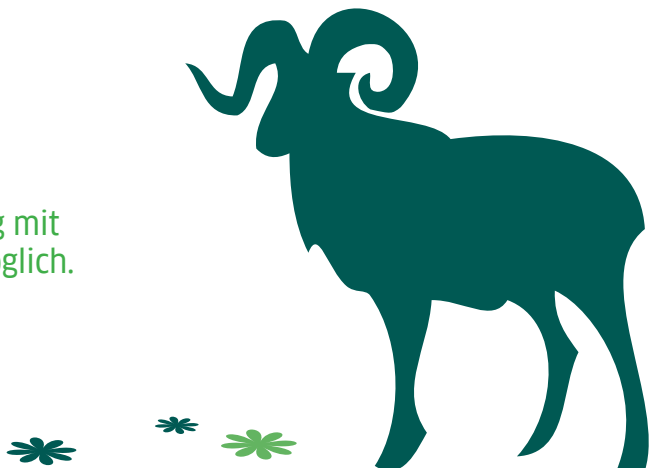
Fühlen Sie sich wohl, genießen sie die frische Landküche und ausgesuchte Weine aus der Region. Eine entspannte, persönliche Atmosphäre wartet auf Sie.

Besonderes Augenmerk legen wir auf unseren wöchentlich wechselnden Mittagstisch. Die Zutaten sind frisch, saisonal und wenn möglich von regionalen Produzenten.

Die helle Einrichtung aus Holz, Details aus der Bergwelt und die feine Mischung aus alt und neu bringen ein modernes Hüttenambiente nach Mainz. Eine kleine gut ausgestattete Spielecke wartet auf unsere jüngeren Gäste.

Geniessen Sie auch unsere schöne Terrasse direkt am historischen Brunnen des Kirschgartens gelegen sowie unseren idyllischen Hinterhof. Küchenchef Sascha Stockhausen und sein Team wünschen einen schönen Aufenthalt in Ihrem Bergschön zum Kirschgarten.

Liebe Gäste,  
bei uns ist eine Zahlung mit  
Kreditkarte ab € 20 möglich.



**V** Vegetarisch

**LF** Laktosefrei

**GF** Glutenfrei

# Speisen

## Vorspeisen & Salate

Schmalz mit Bauernbrot <sup>2</sup> € 3,20

**V** Spundekäse mit Minibrezel € 5,40

**GF** Kartoffelsuppe <sup>1,2</sup> mit Apfel-Blutwurstgröstl € 6,50

**LF** Meenzer-Worschtsalat <sup>1,2</sup> € 7,40

Fleischwurst, geriebener Emmentaler, Zwiebel,  
Radieschen & Brot

Hendl € 13,40

gebackene Hähnchenbrust mit Romanaherzen,  
Caesar Dressing & gehobeltem Parmesan

**GF** **V** Ziege € 12,50

Ziegenkäsecreme mit gebratenem Endiviensalat,  
Honig & Sesam

**LF** **GF** **V** Rote Bete (vegan) € 10,50

in Orangenöl marinierte Rote-Bete mit Buchweizen,  
Feldsalat & Kürbiskernen

## Kleinigkeiten / Beilagen

**LF** **GF** **V** Kartoffelfritten (vegan) € 3,80

**GF** **V** Süßkartoffelfritten mit Schnittlauchcreme € 4,80

**LF** **GF** **V** Gurken-Kartoffelsalat € 3,50

**GF** **V** Rahmwirsing € 3,50

**GF** **V** Kartoffelgratin € 3,50

**LF** **GF** **V** Kleiner Marktsalat € 3,80

**LF** Café de Paris Butter € 1,00

## Lust auf Fleisch

**Das Schnitzel** € 12,90

„Wiener Art“ mit Zitrone & Gurken-Kartoffelsalat  
Seniorenportion

€ 10,90

**Das Klassische Schnitzel** € 19,80

aus dem Kalbsrücken, mit Preiselbeeren,  
Kapernapfel & Gurken-Kartoffelsalat

**Hackstück** € 13,40

mit Büblesauce, Schmorzwiebeln &  
Allgäuer Kräuterspätzle

**GF** **Sau gut** € 17,90

gebratene Schweinelende mit Speckmarmelade,  
gerösteter Ackermöhre & Kartoffelgratin

**GF** **Unser täglich Rind** € 22,90

ca. 250 g Rumpsteak mit Café de Paris Butter,  
Grillkartoffel & Schnittlauchcreme

**LF GF** **Tafelspitz im Topf** € 19,50

Kalbstaftelspitz im eigenen Sud mit Wurzelgemüse,  
Petersilienkartoffeln & Apfelkren

## Lust auf Fisch

**Felchen** € 18,90

gebratenes Filet vom Felchen mit Wirsing in  
Dijon-Senfsauce & Schnittlauchkartoffeln

## Lust auf vegetarisch

**LF** **V** **Krautkrapfen** (vegan) € 11,90

gebratene Krautkrapfen nach Allgäuer Art mit  
gebratenen Kräutersaitlingen & Feldsalatpesto

**V** **Hokkaido** gefüllter Kürbis mit Brokkoli, € 12,50

Mandeln & Graupenrisotto

**V** **Kasspatzen** € 12,90

Allgäuer Spätzle mit würzigem Bergkäse überbacken  
& Schmorzwiebeln

## **Berg-Zwerg** (nur für Kinder)

### **Kikeriki**

Gebackene Hähnchenbrust mit Kartoffelfritten

€ 5,90

### **Das kleine Schnitzel**

ein Schnitzel mit Kartoffelfritten

€ 6,90

## **Lust auf Süßes**

### **V** **Heidis Creme**

Vanille-Topfencreme mit Zwetschgenröster  
& Haselnussstreuseln

€ 5,90

## **Wochenmittagskarte**

Von Mo. bis Fr. 12.00 – 14.30 Uhr  
bieten wir eine gesonderte Karte an



## Alkoholfreie Cocktails

<b>Hausgemachte Orangenlimonade</b> 0,40 l Orange, Zitrone, Lemon Squash, Zucker, Soda	€ 4,90
<b>Hausgemachte Zitronenlimonade</b> 0,40 l Zitrone, Lemon Squash, Zucker, Soda	€ 4,90
<b>Hausgemachte Rhabarberlimonade</b> 0,40 l Rhabarber, Grapefruit, Limette, Holunderblütensirup, Minze	€ 4,90
<b>Hausgemachte Waldbeerenlimonade</b> 0,40 l Zitrone, Minze, Waldbeeren, Lemon Squash, Soda	€ 5,20

## Heißgetränke

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	€ 2,10
<b>Espresso doppio</b> <sup>10</sup>	€ 3,00
<b>Kaffee</b> <sup>10</sup>	€ 2,40
<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup>	€ 2,90
<b>Milchkaffee</b> <sup>10</sup>	€ 3,10
<b>Latte Macchiato</b> <sup>10</sup>	€ 3,50

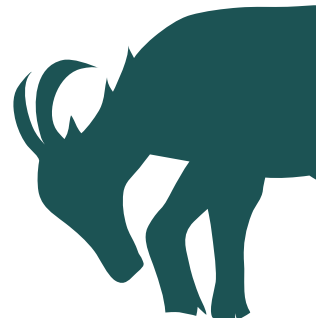
## Tee

Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Vanilla, Kräuter,  
Früchte, Kamille, Pfefferminze, Grüner Tee

€ 2,40

**Gastzugang Internet:**

Bergschoen-MZ  
Passwort: Bergschoen20!(



# *Nicht alkoholische Getränke*

## **Kaltgetränke**

<b>Clausthaler extra herb</b> 0,33 l	€ 2,80
<b>Braumeisters Kraftmalz</b> 0,33 l	€ 2,80
<b>Schöffelhofer alkoholfreies Weizen</b> 0,50 l	€ 4,20

<b>Coca-Cola<sup>5,10</sup>, Coca-Cola light<sup>5,10</sup>, Coca-Cola zero<sup>5,10</sup>, Mezzo-Mix<sup>5,10</sup>, Fanta<sup>5,10</sup>, Sprite<sup>5,10</sup></b> 0,20 l	€ 2,60
<b>Selters classic</b> 0,25 l	€ 2,30
<b>Selters naturell</b> 0,25 l	€ 2,30
<b>Selters leicht/classic/naturell</b> 0,75 l	€ 4,90
<b>Fruchtsaftschorle/-nektar</b> 0,25 l	€ 2,60
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar	
<b>Fruchtsaftschorle/-nektar</b> 0,35 l	€ 3,40
Apfel, Orange, Rhabarber, rote Traube, Maracuja-Nektar, Johannisbeer-Nektar	

# Alkoholische Getränke

## Fassbiere

Radeberger Pilsner 0,30 l	€ 2,90
Radeberger Pilsner 0,50 l	€ 4,20
Allgäuer Büble Bayrisch Hell 0,30 l	€ 2,90
Allgäuer Büble Bayrisch Hell 0,50 l	€ 4,20
Allgäuer Büble Edelweissbier (Weizen) 0,50 l	€ 4,20
Binding naturtrüb 0,50 l	€ 4,20
„The Brale“ brown ale, Craft Bier 0,30 l	€ 4,60

Alle gezapften Biere sind auch als Radler oder Colabier erhältlich.

## Flaschenbiere

Jever 0,33 l	€ 2,90
Schöfferhofer Grapefruit 0,33 l	€ 2,90
Schöfferhofer Kristallweizen 0,50 l	€ 4,20
Schöfferhofer Dunkles Hefeweizen 0,50 l	€ 4,20





# Weine

## Offene Weine

### Weißwein

<b>Riesling</b> 0,20 l	€ 4,00
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
<b>Grüner Silvaner</b> 0,20 l	€ 4,40
trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen	
<b>Sauvignon Blanc</b> 0,20 l	€ 4,60
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
<b>Grauer Burgunder</b> 0,20 l	€ 3,90
feinherb, Weingut Horter, Königernheim, Rheinhessen	
<b>Grauer Burgunder</b> 0,20 l	€ 4,80
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	
<b>Kanzler Spätlese</b> 0,20 l	€ 4,90
lieblich, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	

### Rosé

<b>Schwarzriesling Rosé</b> 0,20 l	€ 4,40
trocken, Weingut Fleischer, Mainz, Rheinhessen	

### Rotwein

<b>Dornfelder</b> 0,20 l	€ 4,90
trocken, Winzergen. Weinbiet, Mußbach, Pfalz	
<b>Cuvée Rouge</b> 0,20 l	€ 5,40
Cep du Soleil IGP, Languedoc / Frankreich	
<b>Spätburgunder</b> 0,20 l	€ 4,90
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen	
<b>Apfelwein</b> 0,40 l	€ 3,80

Bitte beachten Sie auch unsere Weine auf der Empfehlungskarte.



## Schorlen

**Weißweinschorle** 0,20 l

€ 2,80

**Weißweinschorle** 0,40 l

€ 4,20

**Apfelweinschorle** 0,40 l

€ 3,70

## Flaschenweine

### Weißwein

**Riesling „Gelblack“ VDP Gutswein** 0,75 l

€ 30,90

trocken, Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau

**Riesling „Hundertgulden“** 0,75 l

€ 38,90

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

**Cuvée „Wunderkind“** 0,75 l

€ 20,90

trocken, Weingut Knewitz, Appenheim, Rheinhessen

**Biocuvée „Hakuna Matata“** 0,75 l

€ 25,90

trocken, Weingut Motzenbäcker, Ruppertsberg, Pfalz

**Chardonnay Réserve** 0,75 l

€ 33,90

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

**Grauer Burgunder Gutswein** 0,75 l

€ 23,90

trocken, Weingut Dreissigacker, Bechtheim, Rheinhessen

**Sauvignon Blanc Gutswein** 0,75 l

€ 19,90

trocken, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

**Grauer Burgunder „Teufelspfad“** 0,75 l

€ 39,00

trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

### Rosé

**„Im Namen des Rosé“** 0,75 l

€ 19,90

trocken, Weingut Braunewell-Dinter, Essenheim, Rheinhessen

## Rotwein

**Cuvée Blackprint** 0,75 l € 33,90  
trocken, Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

**St. Laurent** 0,75 l € 23,90  
trocken, QbA, Weingut Bischel, Appenheim, Rheinhessen

**„Der kleine Francois“** 0,75 l € 28,00  
trocken, Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen

**Bitte beachten Sie unsere Weinempfehlungen.**

## Schaumweine

**Sekt Cuvéé, trocken, Goldhand** 0,75 l € 23,00

**Sekt Cuvéé, trocken, Goldhand** 0,10 l € 3,80

**Pinot Brut Sekt, Cuvéé, Menger Krug** 0,75 l € 32,00

Soweit nicht anders gekennzeichnet sind alle Weine Deutsche Qualitätsweine und enthalten Sulfite.

## *Spirituosen* 2 cl

**Averna** € 2,80

**Jägermeister** € 2,80

### **Schlitzer Destillerie:**

**Himbeergeist** € 2,70

**Obstbrand** € 2,70

**Williams Christ Birne** € 2,70

**Mirabellenbrand** € 2,70

**Kirschbrand** € 2,70

**Zwetschgenbrand** € 2,70

weitere Spirituosen auf Anfrage ...

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoffe/Nitrit Pökelsalz
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel(n)/kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 5 mit Farbstoff
- 6 geschwefelt
- 7 gewachst
- 8 geschwärzt
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig



Allergene werden in einer gesonderten Karte ausgewiesen.  
Alle Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung.

Telefon 06131.2504600

hallo@bergschoen-mainz.de | [www.bergschoen-mainz.de](http://www.bergschoen-mainz.de)